FRANKE

CR 910 M
CR 910 M 48
CR 910 M 48D
CR 910 M 60+
CS 910 M 60+

Fig. 1

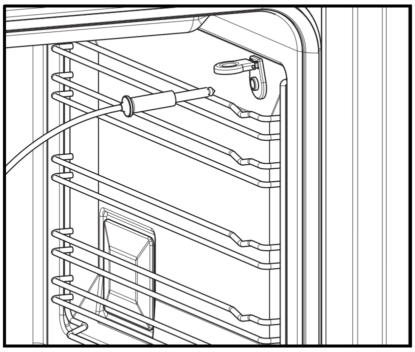


Fig. 1

Fig. 2a / Fig. 2b / Fig. 2c

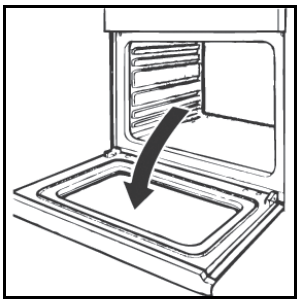


Fig. 2a

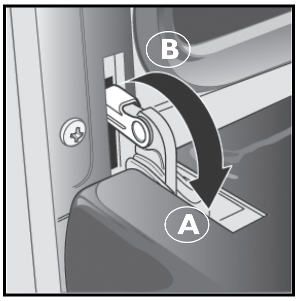


Fig. 2b

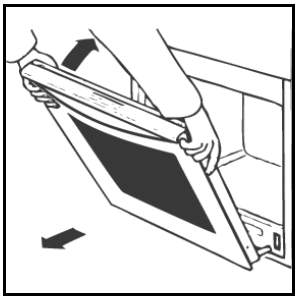


Fig. 2c

Fig. 3

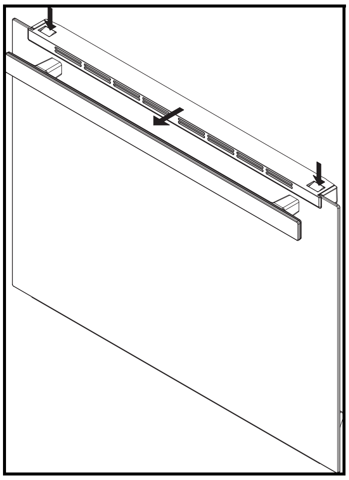


Fig. 3

Fig. 4

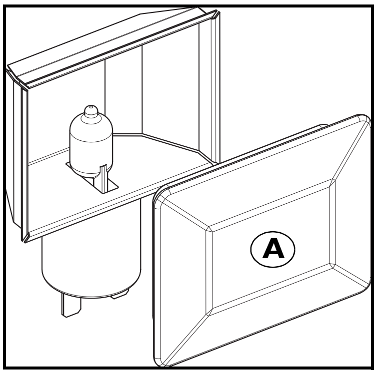


Fig. 4

Fig. 5a / Fig. 5b / Fig. 5c / Fig. 5d / Fig. 5e / Fig. 5f / Fig. 5g / Fig. 5h

CR 910 M

Fig. 5a

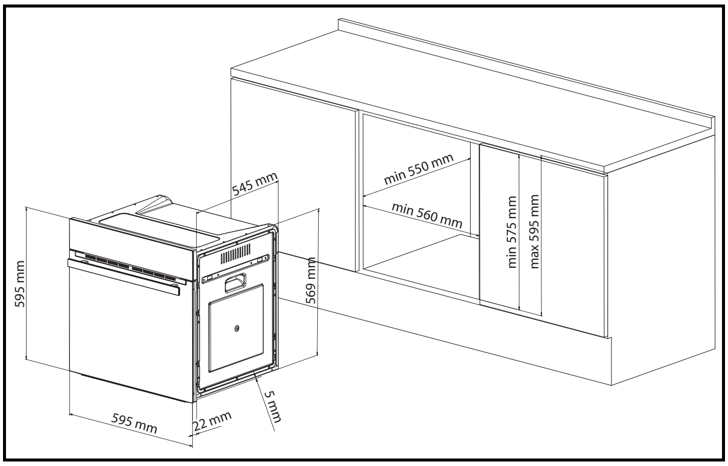
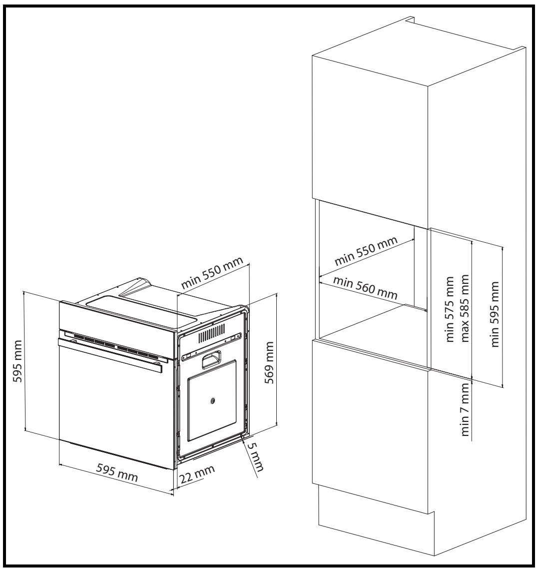


Fig. 5b



CR 910 M 48

Fig. 5c

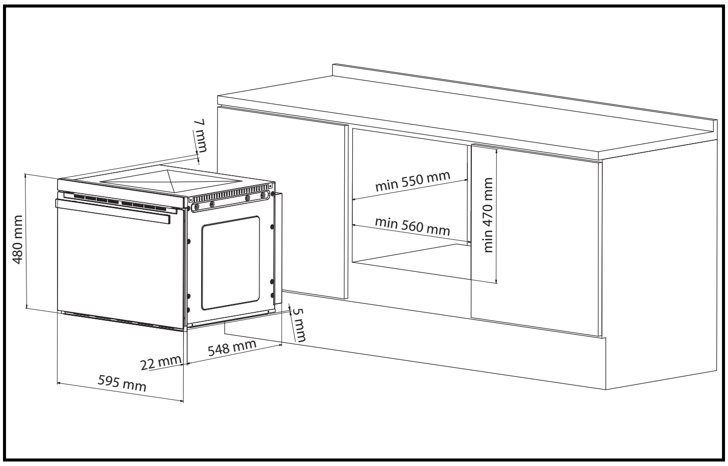
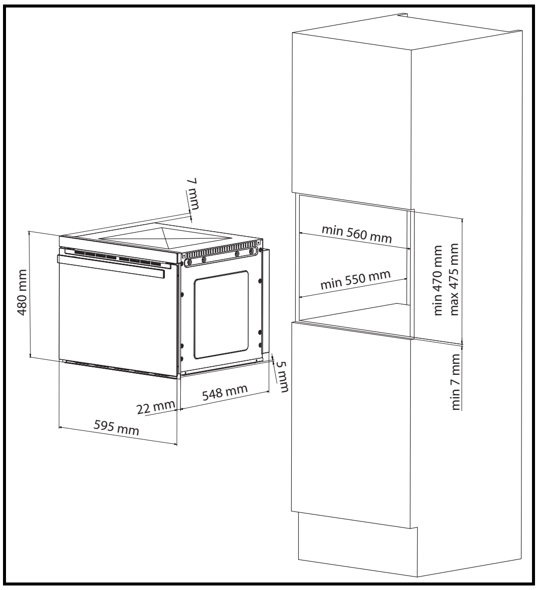


Fig. 5d



CR 910 M 48D

Fig. 5e

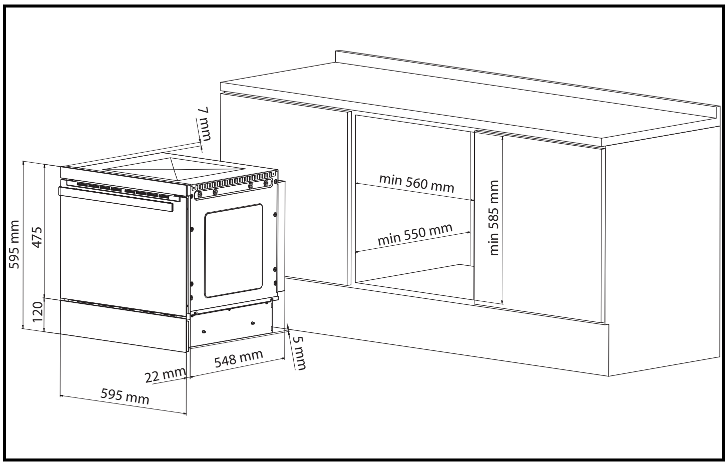
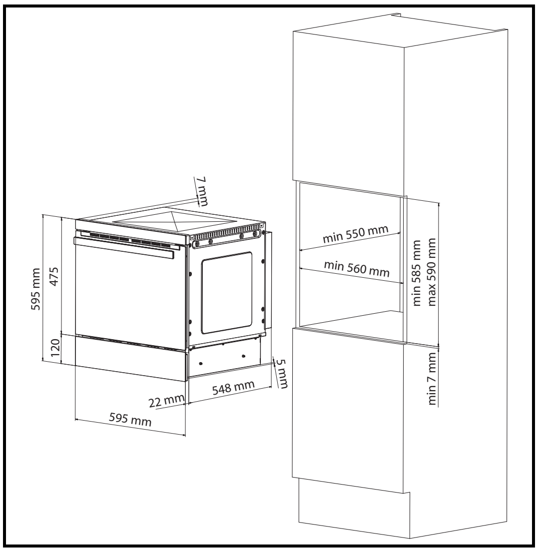


Fig. 5f



CR 910 M 60+/CS 910 M 60+

Fig. 5g

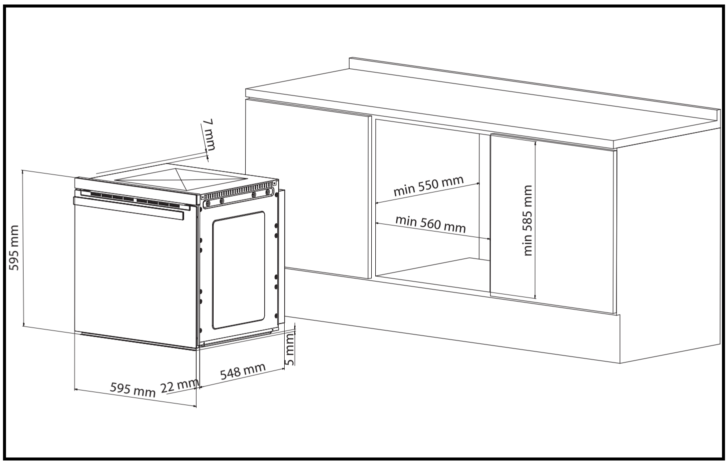


Fig. 5h

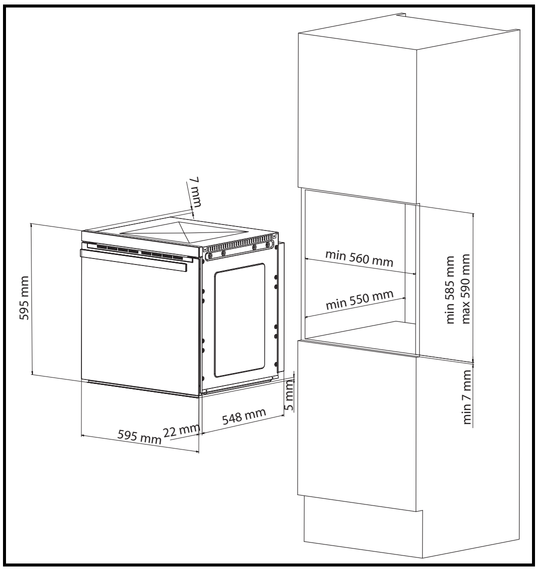


Fig. 6a / Fig. 6b / Fig. 6c

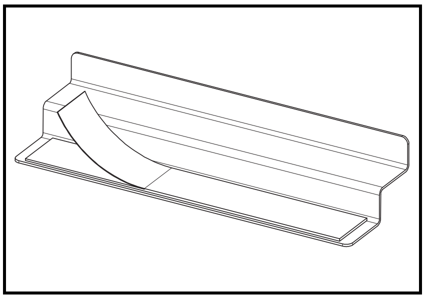


Fig. 6a

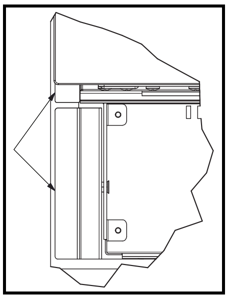


Fig. 6b

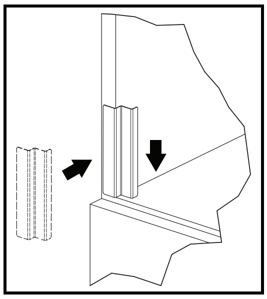


Fig. 6c

Fig. 7a / Fig. 7b

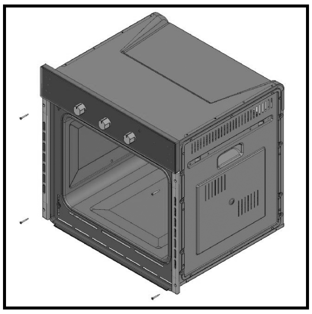


Fig. 7a

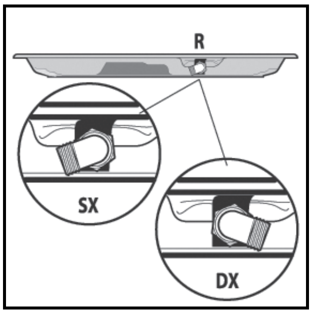


Fig. 7b

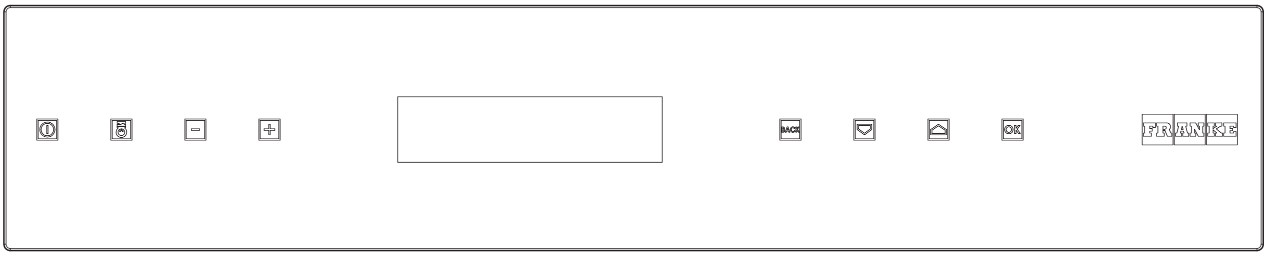
Spis treści

Wstęp

Dziękujemy za wybranie produktu Franke.
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W ten sposób obsługa urządzenia będzie łatwiejsza, a prawidłowa konserwacja przedłuży jego żywotność. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

Widok z bliska

Panel sterowania



pl

Legenda

 = Włączenie/wyłączenie oraz przerwanie pieczenia: wciśnięcie i przytrzymanie.

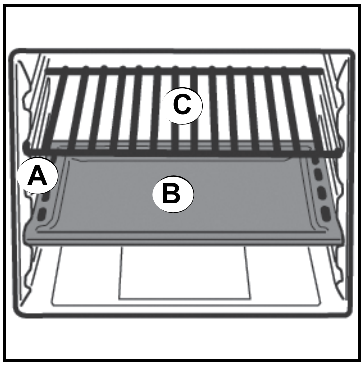
 = Wyłączenie-włączenie oświetlenia.

,  = Regulacja:
- żądanej temperatury w °C;
- ciężaru potrawy w trybie Gotowanie ze wskazówkami;
- czasu rozpoczęcia i zakończenia oraz długości pieczenia;
- minutnika;
- mocy grilla;
- temperatury próbnika mięsa.

 = Potwierdzenie czynności.

(A) Prowadnice ociekacza oraz rusztu

Służą do zapewnienia prawidłowego umieszczenia rusztów oraz ociekaczy na 5. lub 6. poziomie (w zależności od modelu; od pozycji 1 na dole do 6 na samej górze); w informacyjnej tabeli pieczenia (str. 128) znajdują się informacje na temat idealnego poziomu dla danego użycia piekarnika.



(B) Ociekacze

Służą do zbierania soków wydzielających się podczas pieczenia lub do bezpośredniego pieczenia potraw; jeśli nie są używane, należy je wyjąć z piekarnika na czas pieczenia. Ociekacze wykonane są ze stali typu AA pokrytej emalią i są przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi.

(C) Ruszt

Służy do podtrzymywania blach do pieczenia, form do ciast oraz różnych pojemników za wyjątkiem ociekacza dołączonego w komplecie, lecz przede wszystkim do pieczenia mięsa, ryb oraz chleba z funkcjami Grill i Grill+termoobieg. Należy unikać bezpośredniego kontaktu rusztu z potrawą.

Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy uruchomić puste urządzenie, ustawiając pokrętło regulacji temperatury na pozycji maksymalnej. Rozgrzewać w ten sposób piekarnik przez co najmniej 40 minut. Drzwiczki piekarnika powinny w tym czasie być otwarte. Należy również zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. Wybrać funkcję Termoob.GrzanieGóraDół .
Zapach, który powstanie podczas tej czynności, spowodowany jest parowaniem substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika w okresie pomiędzy jego produkcją a instalacją. Po upływie tego czasu piekarnik jest gotowy do użytku.

Rady

Aby zapewnić optymalne wyniki pieczenia, zaleca się, aby nie wkładać potraw do zimnego piekarnika, lecz do nagrzanego do odpowiedniej temperatury.
Podczas pieczenia nie kłaść naczyń, blach itp. bezpośrednio na dnie piekarnika, lecz na rusztach lub ociekaczach dostarczanych w komplecie, które można włożyć na jeden z 5 poziomów; nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować uszkodzenie emalii piekarnika.
Nie przykrywać ścianek piekarnika, a w szczególności dolnej części komory pieczenia, folią aluminiową.
Ewentualne naprawy należy zlecić do specjalistycznego serwisu.
Skontaktować się z najbliższym naszym autoryzowanym serwisem i żądać zastosowania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
Państwa piekarnik Franke jest pokryty specjalną, łatwą w czyszczeniu emalią, dzięki czemu nie dochodzi do wielokrotnego przypiekania pozostałości z poprzedniego pieczenia.
Uwaga! - Przed uruchomieniem piekarnika uważnie zapoznać się z odnośnymi instrukcjami.

Sposób eksploatacji

W Państwa piekarniku połączono najlepsze cechy tradycyjnych piekarników o naturalnej “statycznej” konwekcji z nowoczesnymi piekarnikami z konwekcją wymuszoną - “z termoobiegiem”. Jest to urządzenie wszechstronne, które pozwala na łatwe i bezpieczne wybranie jednego z różnych sposobów pieczenia. Aby zapewnić optymalne wykorzystanie zalet Państwa piekarnika Franke, prosimy o częste korzystanie z informacyjnej tabeli pieczenia na stronie 128.

Ustawienia

Należy najpierw wejść do menu “USTAWIENIA” i odpowiednio zaktualizować wyświetlane dane.

Włączyć piekarnik, wciskając przycisk i przytrzymując go przez kilka sekund. Przyciskami i przejść na “USTAWIENIA”, a następnie potwierdzić przyciskiem .

Przyciskami i można teraz wybrać ustawienie daty i godziny, język, jasność panelu sterowania, kontrast wyświetlacza oraz rodzaj sygnału dźwiękowego.

Przyciskami i można zmieniać różne wartości. Aby potwierdzić zmiany, nacisnąć przycisk .

Ustawienia potwierdzone przyciskiem są zapamiętane nawet po wyłączeniu przycisku; Ponadto, będą one zachowane nawet w razie czasowego braku zasilania trwającego do 10 godzin.

Opcje

Wyświetlacz Eko: po włączeniu tej opcji zmniejsza się jasność wyświetlacza w godzinach nocnych (między 21.00 a 7.00), co pozwala nieco zmniejszyć pobór energii.
Wyświetlacz wyłączony: po włączeniu tej opcji wyświetlacz nie jest podświetlony, gdy piekarnik nie pracuje. Wynika to zarówno ze względów estetycznych, jak i z uwagi na oszczędność energii.
Wersje oprogramowania: informuje o wersji oprogramowania zainstalowanego w piekarniku. Jest to przydatne na wypadek ewentualnej interwencji serwisowej w piekarniku.
Demo: uruchomienie wymaga wpisania hasła. Pozwala na pracę piekarnika bez włączania grzałek. Opcja nie jest przeznaczona dla użytkownika końcowego.

Praca piekarnika w trybie ręcznym

Wcisnąć i przytrzymać przycisk (na wyświetlaczu pojawia się komunikat “Przytrzymaj przycisk”); włącza się oświetlenie wewnętrzne piekarnika. Jeśli w ciągu ok. 20 sekund nie zostanie wybrana żadna funkcja, piekarnik się wyłączy.

Przyciskami i wybrać tryb Gotowanie ręczne i potwierdzić OK; następnie, w razie wybrania trybu Natychmiastowy start (inne tryby - patrz dalej), wybrać żądaną funkcję: wyświetlacz opisuje wybraną funkcję przy pomocy jej symbolu oraz fabrycznie ustawionej temperatury. Potwierdzić wybór przyciskiem OK w ciągu ok. 15 sekund lub zmienić temperaturę przyciskami i , a następnie potwierdzić OK. Po upływie tego czasu, tj. powyżej 15 sekund, konieczne jest ponowne wybranie funkcji przyciskami i .
Po potwierdzeniu funkcji piekarnik rozpoczyna nagrzewanie: na wyświetlaczu pojawia się informacja o upływie czasu od rozpoczęcia pieczenia. **Aby wyzerować ten czas i rozpocząć odliczanie od nowa, np. w związku z włożeniem potrawy, wystarczy wcisnąć jednocześnie przyciski + i −.**
Na wyświetlaczu pojawia się opis aktywnej funkcji i wyświetla się na zmianę z komunikatem “Wstępne rozgrzewanie” do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury”.
Po osiągnięciu ustawionej temperatury piekarnik dwukrotnie emituje trzy sygnały, a na wyświetlaczu pokazuje się tylko opis aktywnej funkcji. W tym momencie symbol termometru ( ) będzie wskazywał, że “słupek rtęci” osiągnął maksymalny poziom: jest to zawsze wskaźnik chwilowej temperatury wewnętrznej (również po osiągnięciu ustawionej temperatury chwilowe wahania na przedostatnim poziomie słupka rtęci można uznać za element zwykłego procesu samoregulacji piekarnika).
Od momentu potwierdzenia wyboru funkcji można w dowolnej chwili zmienić fabrycznie ustawioną temperaturę przyciskami + i −, przechodząc od minimum 50 °C (za wyjątkiem funkcji Rozmrażanie, Grill oraz Grill+termoobieg - patrz rozdział “Tryb pieczenia”) do maksimum 270 °C (za wyjątkiem funkcji Rozmrażanie, Opiekanie+termoobieg (250 °C), Grill oraz Grill+termoobieg) ze skokiem co 5 °C.

Od momentu potwierdzenia wyboru funkcji można w dowolnej chwili zmienić wybór samej funkcji przyciskami , oraz BACK, po czym wybrać inną funkcję.
Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawia się jednocześnie informacja o upływie czasu pieczenia oraz aktualna godzina. Po wciśnięciu przycisku pieczenie zostaje przerwane i piekarnik się wyłącza.

pl

Oświetlenie piekarnika

Ten symbol odpowiada zapaleniu oświetlenia wewnętrznego piekarnika bez ustawienia nagrzewania. Funkcja taka jest przydatna podczas czyszczenia wyłączonego piekarnika, ponieważ dzięki niej widać wnętrze komory piekarnika. W dowolnym momencie podczas pieczenia lub nawet po wyłączeniu piekarnika można włączyć lub wyłączyć oświetlenie wewnętrzne piekarnika, wciskając przycisk .

Tryb pieczenia

Rozmrażanie - Utrzymywanie w cieple - Szybkie rozmrażanie - Podgrzewanie naczyń

Wymuszony obieg powietrza o temperaturze pokojowej owiewa potrawę, przyspieszając proces jej naturalnego rozmrażania.

W tym piekarniku Franke można dodatkowo zmieniać ten program i przy pomocy przycisków + oraz − powoli, stopniowo i w sposób kontrolowany rozgrzewać powietrze z wykorzystaniem niewielkiej mocy. W ten sposób otrzymuje się nowe możliwości przygotowywania potrawy:

Rozmrażanie	Temperatura wynosi jedynie 25 °C, a wentylator wewnętrzny jest włączony.
Utrzymywanie w cieple	W temperaturze 30 °C wentylator wewnętrzny zatrzymuje się, wytwarzając idealne warunki do wyrastania chleba.
Szybkie rozmrażanie	W temperaturze między 35 a 55 °C i przy włączonym wentylatorze uzyskuje się warunki do szybkiego rozmrażania potraw.
Podgrzewanie naczyń	Podnosząc temperaturę do zakresu między 60 a 80 °C, uzyskuje się możliwość podgrzania do odpowiedniej temperatury już gotowe, lecz zimne potrawy lub potrawy, które należy utrzymywać w cieple bez dopuszczenia do ich pieczenia.

Pieczenie statyczne naturalne

Piekarnik jest nagrzewany od góry (grzałka górna) oraz od dołu (grzałka dolna). Jest to funkcja pieczenia tradycyjnego, co pozwala na jednolite upieczenie Państwa potraw przy wykorzystaniu tylko jednej półki.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 180 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.

Termoob.Grzanie GóraDół

Włącza się grzałka górna, grzałka dolna oraz wentylator wewnątrz piekarnika. W porównaniu z poprzednią funkcją (pieczenie statyczne), ze względu na działanie wentylatora, uzyskuje się jeszcze bardziej równomierne rozprowadzanie ciepła i można używać dwóch półek jednocześnie.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 180 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.

Pieczenie + termoobieg

Włącza się grzałka okrągła i zaczyna działać wentylator. Stały i jednolity rozkład ciepła pozwala na równomierne upieczenie i przyrumienienie potrawy w każdym miejscu. Można piec równocześnie różne potrawy pod warunkiem, że ich temperatury pieczenia są podobne. Jest to najdelikatniejsze pieczenie z termoobiegiem spośród wszystkich dostępnych w tym piekarniku Franke. Idealnie nadaje się do przygotowywania słodyczy oraz ciast. Pozwala na pieczenie na trzech półkach równocześnie.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 150 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.

Pieczenie Multi Power

Włącza się okrągła grzałka, przy częściowym działaniu grzałki górnej i dolnej oraz wentylatora. Jest mocniejsza od poprzedniej funkcji i szybciej osiąga się ustawioną temperaturę. Wraz z równomiernym rozprowadzaniem ciepła sprawia to, że funkcja ta jest idealna do przygotowywania pieczeni z mięsa i ryb oraz do zapiekanek makaronowych z użyciem do 3 półek piekarnika.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 200 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.

Pieczenie QuickCooking

Włącza się grzałka okrągła wraz z grzałką górną oraz wentylatorem. Jest to najmocniejsza spośród funkcji w tym piekarniku Franke. Rozkład temperatur został opracowany w taki sposób, aby zapewnić pewną dominację grzania do dołu. Idealnie nadaje się do przygotowywania pizzy lub szybkiego pieczenia mrożonek. Może być wykorzystywana do szybkiego osiągnięcia żądanej temperatury, po czym można wybrać dowolny program.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 220 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.

Opiekanie + termoobieg

Włącza się grzałka górna i wentylator. Niska moc oraz działanie wentylatora umożliwiają równomierne i bardzo delikatne pieczenie. Idealnie nadaje się do suchych ciast i niektórych typów zapiekanek makaronowych.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 160 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.

Grilowanie

(dopiero po wybraniu co najmniej 15 minut pieczenia w funkcjach opisanych powyżej, za wyjątkiem rozmrażania)
W trakcie ostatnich 5 minut pieczenia w ustawionej funkcji włącza się grzałka grilla z mocą 80. Pozwala na przyrumienienie i podpieczenie potraw.

Grill

Po włączeniu grzałki grilla znajdującej się w górnej części piekarnika te programy pieczenia działają z wykorzystaniem promieni podczerwonych. Nie jest zatem ważna temperatura, lecz ilość promieniowania, która jest proporcjonalna do ustawionego poziomu mocy.
Można wybrać jeden z 4 poziomów mocy: 20%, 40%, 60% (domyślnie) oraz 80% maksymalnej mocy grilla.
Lepiej wkładać potrawę do zimnego piekarnika, wykorzystując od razu inkandescencję grzałki grilla. Takie szybkie opiekanie powierzchni sprawia, że mięso wewnątrz jest bardzo miękkie; funkcję tę można również wykorzystać do szybkiego przygotowania tostów z nawet 9 kromek chleba.
Jeśli grill jest używany przez dłuższy czas, piekarnik sam ogranicza maksymalną temperaturę, a grill w takiej sytuacji ogranicza swoją wydajność.
Piekarnik Franke został opracowany w taki sposób, aby grilowanie odbywało się przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach.
Ostrzeżenie: Firma Franke zaprojektowała piekarnik w taki sposób, aby w maksymalny sposób chronić ręce użytkowników podczas wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika. Grzałka grilla bardzo się nagrzewa podczas pracy; unikać dotykania jej, nawet przypadkiem, podczas obracania i wyjmowania grilowanych potraw.
Fabrycznie ustawiony poziom mocy to 60% mocy maksymalnej. Nie przewiduje się wstępnego rozgrzewania piekarnika.

Grill+termoobieg

Włącza się grzałka grilla znajdująca się w górnej części piekarnika oraz wentylator. Dzięki temu, oprócz jednokierunkowego nagrzewania wewnątrz piekarnika, dochodzi do wymuszonego obiegu powietrza. W ten sposób zapobiega się przypaleniu powierzchni potraw i zwiększa przenikanie ciepła. Doskonałe wyniki osiąga się, wykorzystując funkcję Grill+termoobieg do przygotowywania szaszłyków mieszanych (z mięsem i warzywami), kiełbasek, kotletów wieprzowych, kotletów jagnięcych, piersi z kurczaka, przepiórek w szałwi, filetów wieprzowych, itp.
Fabrycznie ustawiony poziom mocy to 60% mocy maksymalnej. Nie przewiduje się wstępnego rozgrzewania piekarnika.

Użycie próbnika mięsa

Dzięki użyciu próbnika mięsa znajdującego się na wyposażeniu piekarnika Franke można piec mięso mając pewność, że proces pieczenia zostanie przerwany we właściwym momencie. Tj. wtedy, gdy temperatura wewnątrz mięsa będzie odpowiadać prawidłowemu wypieczeniu. W ten sposób nie będzie trzeba już ustawiać długości pieczenia ani wielokrotnie sprawdzać stanu mięsa.

Próbnik mięsa nie może być włączony w trybach pieczenia , , (Opiekanie+termoobieg, Grill, Grill+termoobieg) oraz we wszystkich fabrycznie ustawionych przepisach pieczenia.

UWAGA: Stosować tylko sondę termiczną zalecaną do tego piekarnika.

Podłączenie

Zaleca się podłączenie wtyczki próbnika przed rozpoczęciem pieczenia przy zimnym piekarniku, aby uniknąć oparzenia. Sprawdzić, czy wtyczka całkowicie weszła do gniazda, aby można było w sposób stabilny i prawidłowy wykrywać temperaturę mięsa.
Punkt podłączenia próbnika wskazano na Rys. 1.
Po podłączeniu próbnika wbić jego końcówkę w mięso i włączyć piekarnik.
Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie temperatury, próbnik powinien być tak włożony, aby jego końcówka znajdowała się możliwie jak najbliżej środka mięsa.

Wybrać tryb i temperaturę pieczenia. Natychmiast zapali się ikona , informując o prawidłowym podłączeniu próbnika. (**Uwaga**: Jeśli natychmiast dojdzie do zakończenia pieczenia, “Koniec gotowania” oznacza, że wtyczka nie została całkowicie włożona; włożyć ją poprawnie.)
Wybrana temperatura piekarnika powinna być odpowiednia do rodzaju pieczenia (zbyt wysoka temperatura może spowodować przypalenie mięsa z zewnątrz). Niezależnie od temperatury wybranej przez piekarnik, gdy próbnik mięsa wykryje osiągnięcie temperatury wewnątrz 65 °C, pieczenie się przerywa. W tej fabrycznie ustawionej temperaturze mięso jest średnio wypieczone. Chcąc osiągnąć inny stopień wypieczenia (“krwiste” lub dobrze wypieczone), można zmienić fabryczne ustawienie jak następuje:

– wcisnąć przycisk BACK, wybrać i potwierdzić OK;
– w ciągu 15 sekund można zmniejszyć lub zwiększyć temperaturę przyciskami + i −. Można wybrać temperaturę w zakresie od 35 do 95 °C.

Koniec gotowania

Gdy mięso osiągnie żądaną temperaturę (np. 60 °C), piekarnik emituje sygnał dźwiękowy trwający 1 minutę. Można go wyciszyć, wciskając dowolny przycisk. Jednocześnie, na wyświetlaczu pojawia się komunikat “ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA”.
Przerywa się nagrzewanie, lecz należy pamiętać, że przez kilka minut temperatura nadal jest wysoka.
W tym momencie należy potwierdzić zakończenie czynności, wciskając przycisk .

Wentylacja chłodząca

Aby zapewnić obniżenie temperatury drzwiczek, panelu oraz boków, piekarnik Franke jest wyposażony w wentylator chłodzący, który uruchamia się automatycznie, gdy piekarnik jest gorący. Gdy wentylator pracuje, można odczuć strumień powietrza wychodzący pomiędzy frontem a drzwiczkami piekarnika. Szczególną uwagę przyłożono do faktu, aby zapewnić, że prędkość wychodzącego nie przeszkadzała w kuchni oraz aby maksymalnie obniżyć poziom wytwarzanego hałasu.

W celu zapewnienia pełnej ochrony mebli, po zakończeniu pieczenia wentylacja działa do momentu, gdy piekarnik nie będzie wystarczająco chłodny.

Programowanie czasu pieczenia

Umożliwia zaprogramowanie trybu pieczenia na żądany czas i temperaturę.
Istnieją następujące możliwości:

TIMER - minutnik: odlicza określony czas od końca - lecz nie ma wpływu na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia;

- długość pieczenia: Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia o określonej długości czasu trwania;

STOP - czas zakończenia pieczenia: opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości pieczenia.

pl

Ustawianie minutnika

Minutnik jest niezależny od wszelkich innych funkcji piekarnika i służy do ustawiania dowolnego czasu, po upływie którego uruchomi się sygnał dźwiękowy. Nie ma on związku z procesami pieczenia.

Włączyć piekarnik, wciskając krótko jeden raz przycisk ⏻. Zacznie migać ikona TIMER, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "NASTAWIANIE MINUTNIKA". Przyciskami ⌃ i ⌄ wybrać "MINUTNIK" i potwierdzić przyciskiem OK.

Następnie ustawić żądany czas przyciskami + i − (skok co 30 sekund, a w przypadku czasu powyżej 1 godziny - co 1 minutę) - maksymalnie 9 godzin i 59 minut. Potwierdzić przyciskiem OK.
(Nawet wobec braku potwierdzenia po ok. 15 sekundach piekarnik sam potwierdza ustawienie.)
W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się komunikat "MINUTNIK" i rozpocznie się odliczanie od końca.
Jeśli pozostały czas przekracza 1 godzinę, jest on wyświetlany w godzinach i minutach (np. 1h:03 oznacza, że pozostała jeszcze 1 godzina i 3 minuty).
Jeśli pozostały czas jest krótszy niż 1 godzina, jest on wyświetlany w minutach i sekundach (np. 9'14 oznacza, że pozostało jeszcze 9 minut i 14 sekund do końca).
Po upływie ustawionego czasu piekarnik emituje alarm dźwiękowy trwający 1 minutę. Można go wyciszyć, wciskając dowolny przycisk. Jednocześnie na wyświetlaczu pojawi się komunikat "KONIEC CZASU MINUTNIKA".

Aby zresetować ustawiony minutnik, wcisnąć przycisk BACK i przy pomocy przycisków + i − zmienić odliczany czas.
Jeśli oprócz minutnika są ustawiane również inne parametry programowania, również one pojawiają się na wyświetlaczu. Piekarnik będzie kontynuował swoje odliczanie od końca i wyemituje końcowy sygnał dźwiękowy.
Minutnik można również ustawić po wybraniu funkcji pieczenia z menu Gotowanie ręczne: tryby ustawienia są takie same, jak opisano powyżej.

Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia o określonej długości

Załóżmy, że chcemy wykonać pieczenie, które ma trwać 30 minut w temperaturze 200 °C. Po włączeniu piekarnika wybrać tryb pieczenia w menu "Gotowanie ręczne" i zaznaczyć "Czas gotowania". Potwierdzić OK.
Następnie ustawić przyciskami + i - żądaną długość czasu pieczenia (w naszym przykładzie 30 minut) w zakresie od minimum 1 minuty do maksimum 9 godzin i 59 minut. Po potwierdzeniu przyciskiem OK na wyświetlaczu pojawia się przewidywana godzina zakończenia pieczenia. Po kolejnym potwierdzeniu OK rozpoczyna się pieczenie (nawet wobec braku potwierdzenia po ok. 15 sekundach pieczenie rozpoczyna się automatycznie).

Przy pomocy przycisków + i − można zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę w zakresie od minimum 50 °C do maksimum 270 °C (w naszym przykładzie 200 °C) skokami co 5°.

UWAGA: We wszystkich funkcjach za wyjątkiem Rozmrażania, Grill oraz Grill+termoobieg, po potwierdzeniu długości czasu pieczenia (jeśli trwa ono co najmniej 15 minut), pojawia się pytanie, czy włączyć Funkcję Grilowanie podczas ostatnich 5 minut pieczenia. Funkcja ta pozwala na przyrumienienie i wypieczenie potraw.

A - faza rozgrzewania

(Zawsze można poprawić ustawione parametry, wykonując te same czynności)
W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się komunikat "WSTĘPNE ROZGRZEWANIE" oraz nazwa trybu pieczenia, np. "Pieczenie MULTI POWER", a także informacja o ustawionym czasie trwania pieczenia i bieżącej godzinie.

Termometr oraz rosnący słupek rtęci (🌡) informują, że w piekarniku podnosi się temperatura.

Wyświetlacz rozpocznie odliczanie od końca dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury (za wyjątkiem funkcji Grill, gdzie odliczanie od końca rozpoczyna się natychmiast). Poinformuje o tym podwójna sekwencja trzech sygnałów.

B - faza pieczenia

Włożyć danie.
W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się komunikat "CZAS GOTOWANIA" oraz nazwa trybu pieczenia, np. "Pieczenie MULTI POWER", a także bieżąca godzina i odliczanie o czasie pozostałym do końca pieczenia (w formie odliczania od końca).

C - koniec pieczenia

Po upływie ustawionego czasu piekarnik emituje alarm dźwiękowy trwający 1 minutę. Można go wyciszyć, wciskając dowolny przycisk. Jednocześnie, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA".
Piekarnik samoczynnie przerywa nagrzewanie, natomiast nadal działa oświetlenie wewnętrzne, które umożliwia kontrolę pieczenia przez ok. 15 minut. Temperatura, jednakże, będzie przez wiele minut wysoka.

Aby kontynuować gotowanie ręczne, należy wcisnąć przycisk BACK i przeprowadzić procedurę opisaną powyżej w rozdziale Gotowanie ręczne.

Aby zakończyć wszystko, wcisnąć przycisk ⏻.

Przyciskiem BACK można zawsze wrócić do menu poprzedniego.

Opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości

Należy ustawić długość pieczenia oraz godzinę zakończenia pieczenia. Załóżmy, że jest godzina 8.00, a chcemy wykonać pieczenie, które ma trwać **30 minut** i które ma skończyć się o godzinie **13.00**. Po ustawieniu długości oraz trybu pieczenia zgodnie z instrukcjami w poprzednim rozdziale, wcisnąć przycisk BACK, aby powrócić, a następnie wybrać "KONIEC GOTOWANIA" i potwierdzić OK. Przyciskami + i − wybrać godzinę zakończenia pieczenia (w naszym przykładzie 13.00) i potwierdzić OK.
(Nawet wobec braku potwierdzenia po ok. 13 sekundach piekarnik sam potwierdza ustawienie.)
Piekarnik jest zaprogramowany i znajduje się w trybie czuwania.
Na wyświetlaczu pojawiają się jednocześnie komunikaty:
0h30 / 13:00
Wyświetlacz informuje jednocześnie o ich znaczeniu, tj.:
CZAS GOTOWANIA / KONIEC GOTOWANIA
Zawsze można poprawić ustawione parametry, tryby, temperaturę oraz czasy przyciskiem BACK.

Fazy pieczenia:

Po nadejściu momentu rozpoczęcia pieczenia piekarnik zachowuje się jak opisano w punkcie B w poprzednim paragrafie.
Wsteczne odliczanie czasu trwania pieczenia rozpoczyna się od razu, a nie po osiągnięciu żądanej temperatury. Dzieje się tak, ponieważ zakłada się, że potrawa została włożona do piekarnika w momencie programowania. Czas rozgrzewania piekarnika jest zawarty w czasie trwania pieczenia.

pl

Informacyjna tabela pieczenia

Ustawienie pokrętła wyboru programów	Rodzaj potrawy lub przepis	Waga (kg)	Pozycja półek	Czas wstępnego nagrzewania (min.)	Ustawienie termostatu (d2)	Czas pieczenia (min.)
Pieczenie statyczne naturalne	Pieczeń wieprzowa	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omlety	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Dorsz-Dorada-Turbot	1	3	9,5	180 °C	15
	Bułki	1	2-4 równocz.	9,5	175 °C	25-30
	Zapiekanki	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Ryby słodkowodne	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta z przyprawami	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Serniki	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
Termoob.Grzanie GóraDół	Pieczeń wieprzowa	1	3	9	180 °C	60-70
	Królik zapiekany	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Chlebek Crescia Marchigiana	1,5	2	10	200 °C	25-30
	Raki z pieca	0,5	3	10	200 °C	30-40
	Dorsz-Dorada-Turbot	2	2-4 równocz.	7,5	150 °C	25-30
	Bułki	2	2-4 równocz.	9	180 °C	25-30
	Ciasta owocowe	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tarta warzywa+mięso	2	3-5 równocz.	9	180 °C	40-45
Pieczenie + termoobieg	Chleb z cukini	2,5	2 lub 3 lub 4	7	180 °C	25-30
	Chleb razowy	1	1-4 równocz.	8	190 °C	30-35
	Cienki makaron	1	1-4 równocz.	8	190 °C	30-35
	Krakersy	0,75	1-3-5 równocz.	8	190 °C	25-30
	Tarta z warzywami	1	3	7	180 °C	55-60
	Ciasta suche	0,5	2 lub 3	7	180 °C	25-30
	Ciastka serowe	1,5	3	7	180 °C	25-30
	Pstrąg pieczony w folii	0,3	3	8,5	200 °C	15-20
Pieczenie Multi Power	Królik zapiekany +	1,5	1-3-5 równocz.			115-125
	Pasztety mięsne +	1,5	1-3-5 równocz.	7,5	200 °C	50-55
	Tarta warzywa+mięso	1,5	1-3-5 równocz.			35-40
	Kurczak	1,5	2	6	180 °C	60-65
	Pieczone prosię	6,5	3	7,5	200 °C	370-390
	Krakersy	0,3	3	6	180 °C	20
	Ciasta owocowe	1,5	3	7,5	200 °C	30-35
	Pieczone ziemniaki	1	3	6	180 °C	30-35
Pieczenie QuickCooking	Focacce	1	3	11,5	Maks.	55-60
	Bułki	1	1-4 równocz.	5,5	180 °C	20-25
	Chleb ciemny	1	3	5,5	180 °C	25-30
	Pizza	0,9	1-3-5 równocz.	11,5	Maks.	10-11
	Pieczeń wołowa	1,5	3	5,5	180 °C	35-40
	Golonka	1	3	5,5	180 °C	110-120
	Indyk	1	3	5,5	180 °C	45-50
Opiekanie + termoobieg	Tortellini (uszka) opiekane	0,5	3	Aby przyspieszyć czas nagrzewania, użyć funkcji Pieczenie QuickCooking.	Maks.	25-30
	Gnocchi (kopytka)	0,5	3		Maks.	25-30
	Miecznik	0,5	5		200 °C	12-15
	Małże	1	4		Maks.	10-12
	Małże św. Jakuba	1	4		200 °C	10-12
	Pieczone ziemniaki	0,5	4		200 °C	18-20
	Cannelloni (gruby makaron)	1	3		Maks.	25-30
Grill	Skrzydełka kurczaka	1	4-5 równocz.	7	Maks.	25-30
	Steki	0,8	3	7	Maks.	20-25
	Małże św. Jakuba	0,5	3 lub 4	7	Maks.	14-16
	Pieczone ziemniaki	1	3	7	Maks.	20-25
	Ryby słodkowodne	1	3 lub 4	7	Maks.	25-30
	Pomidory opiekane	0,5	2 lub 3	7	Maks.	20
	Szaszłyki z węgorza	0,5	3	7	Maks.	20-25
	Szaszłyki z indyka	0,5	4	7	Maks.	20-25
Grill+termoobieg	Udka z kurczaka	1	4 lub 5	9,5	220 °C	25-30
	Kotlety wieprzowe	0,5	4	14	Maks.	40-45
	Perliczka	1,2	4	14	Maks.	30-35
	Dorada w folii	0,3	3	8	200 °C	20-25
	Kurczak	1,5	3	14	Maks.	35-40
	Przepiórki	0,8	4	14	Maks.	30-35
	Kiełbaski	1	4	14	Maks.	20-25
	Warzywa	1	4 lub 5	14	Maks.	10-15

Uwaga! Wskazówki podane w tabeli są wynikiem prób przeprowadzonych przez zespół zawodowych kucharzy. Należy je traktować jako orientacyjne i można je zmieniać odpowiednio do własnych gustów.

Ustawianie zdefiniowanych przepisów

W tym elektronicznym piekarniku Franke istnieje możliwość przygotowania 52 zdefiniowanych typów różnych potraw z wykorzystaniem różnych kombinacji trybów, czasów i temperatur: po wybraniu żądanego przepisu, piekarnik automatycznie piecze, dobierając optymalne połączenie programów, temperatury oraz czasu pieczenia, dzięki czemu osiąga się najlepsze możliwe wyniki. Wszystkie zdefiniowane przepisy zostały wypróbowane i przetestowane przez zawodowych kucharzy.
Aby ustawić jeden z 52 przepisów, należy postępować jak poniżej.
Po włączeniu piekarnika wybrać tryb pieczenia w menu “Gotowanie ze wskazówkami”, a następnie wybrać jedną z 6 kategorii opisanych potraw (Mięsa białe, Mięsa czerwone, Ryby, Warzywa/Makarony, Chleb/Pizza oraz Ciasta) i potwierdzić przyciskiem [OK]. Następnie wybrać jeden z zaproponowanych przepisów i potwierdzić przyciskiem [OK].
Na wyświetlaczu pojawi się wybrany przepis oraz zdefiniowana waga potrawy: wagę można zmienić w skokach co 60 gr przyciskami [+] i [−] (waga potrawy ma wpływ na czas pieczenia). W tym momencie można zdecydować, czy rozpocząć pieczenie natychmiast (“NATYCHMIASTOWY START”) czy wybrać późniejsze rozpoczęcie pieczenia, ustawione w sposób automatyczny ze wskazaniem konkretnej godziny zakończenia. Będzie ona początkowo zaproponowana na wyświetlaczu z uwzględnieniem czasu gotowania w wybranym przepisie: Przyciskami + i - można zmienić godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie. W tym momencie piekarnik rozpoczyna nagrzewanie odpowiednio do wybranej automatycznie funkcji, czasu i temperatury. Żaden zdefiniowany przepis, za wyjątkiem Pizza margherita, Pizza z szynką oraz Pizza sycylijska, nie zakłada uruchomienia funkcji nagrzewania wstępnego. W tym momencie można włożyć potrawę do piekarnika na poziomie zalecanym w informacyjnej tabeli pieczenia na poprzedniej stronie i nacisnąć przycisk [OK]; automatycznie zdefiniowana funkcja ustawiona dla wybranego przepisu rozpocznie pieczenie przez automatycznie ustawiony czas i w automatycznie ustawionej temperaturze.
Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawia się jednocześnie nazwa wybranego przepisu oraz funkcja włączona w danym momencie.
W każdej fazie można przerwać lub anulować pieczenie, wciskając przycisk [⏻]. Po zakonczeniu pieczenia piekarnik emituje sygnal dzwiekowy i wylacza sie automatycznie; potrawa jednak jest utrzymywana w cieple przez nastepne ok. 30 minut dzieki obnizeniu temperatury do 80 °C.

Funkcja Wellness

Program Wellness pozwala na pieczenie potraw z miesa, ryb i warzyw w sposób naturalny i dietetyczny. Program wymaga wydluzonego pieczenia w niskiej temperaturze (ok. 100 °C) bez oleju lub innych dodatków: pozwala to na zachowanie wszystkich elementów odzywczych (mineralów, witamin itd.) potrawy oraz wzmocnienie jej naturalnego smaku.
Po wybraniu funkcji „GOTOWANIE ZE WSKAZÓWKAMI” wybrac program Wellness, a nastepnie jeden z 6 zdefiniowanych przepisów i potwierdzic wybór [OK].
Nastepnie wykonywac w tej samej kolejnosci czynnosci opisane powyzej, aby zdefiniowac przepis.

Funkcja “Kompletne menu” (tylko model CR 910 M 60+)

Funkcja ta pozwala na jednoczesne pieczenie 4 różnych potraw (przystawka, danie pierwsze, drugie, deser), by przygotować kompletny posiłek z mięsa lub ryb albo na jednoczesne pieczenie 4 pizz lub chleba w 4 naczyniach.
Aby ustawić tę funkcję, należy postępować jak podano poniżej.
Po włączeniu piekarnika wybrać tryb pieczenia “GOTOWANIE ZE WSKAZÓWKAMI”, a następnie wybrać “KOMPLETNE MENU” i potwierdzić przyciskiem [OK]. Następnie wybrać menu mięsne lub rybne i potwierdzić włożenie 4 potraw. Na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas pieczenia dla wybranego menu.
Na menu mięsne składają się:

– Przystawka: 500 gr – porcje dla 6/8 osób suflet / tarta / omlet
– Pierwsze danie: 2000 gr – cannelloni / lasagne
– Drugie danie: 1500 gr – kurczak / królik w kawałkach
– Deser: 800 gr – ciasto drożdżowe “Margherita” / ciasto drożdżowe “Paradiso”

Natomiast na menu rybne składają się:

– Przystawka: 400 gr – małże św. Jakuba / małże / małże Bouchot zapiekane
– Pierwsze danie: 1800 gr – naleśniki z tuńczykiem / cannelloni z okoniem / dorada
– Drugie danie: 1500 gr – dorada / labraks / dorsz (cały)
– Deser: 800 gr – ciasto drożdżowe “Paradiso” / kruche ciasto z owocami

W tym momencie piekarnik rozpoczyna nagrzewanie odpowiednio do wybranej automatycznie funkcji, czasu i temperatury. Kompletne menu, za wyjątkiem 4 pizz lub chleba w 4 naczyniach, nie zakładają uruchomienia funkcji nagrzewania wstępnego.
Podczas pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest czas pozostały do zakończenia pieczenia i wyjęcia potrawy.
Sygnał dźwiękowy (trwający minutę, wyłączany przyciskiem [OK]) informuje o zakończeniu pieczenia każdej z 4 potraw: Jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat “WYJĄĆ NACZYNIE” (gdzie A = przystawka, B = pierwsze danie, C = drugie danie, D = deser) i właściwa litera zaczyna migać.
Po wyjęciu ostatniego, czwartego naczynia na wyświetlaczu pojawia się komunikat “ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA”.
W dowolnym momencie można przerwać lub anulować pieczenie, wciskając przycisk [⏻].

pl

WAŻNE: W razie wybrania jednoczesnego pieczenia tylko dwóch lub trzech potraw należy koniecznie pamiętać o tym, aby rozłożyć naczynia na konkretnie określonych poziomach (A = przystawka, B = pierwsze danie, C = drugie danie, D = deser). W takim przypadku, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat, aby wyjąć naczynie, które nie było używane, wystarczy po prostu go zignorować i odczekać do kolejnego komunikatu.
Ponadto, <u>nie należy nigdy wkładać do piekarnika dań jeszcze zamrożonych</u>.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Ważne

UWAGA: Aby uniknąć przypadkowego włączenia piekarnika podczas czyszczenia panelu, zaleca się włączyć blokadę przycisków. W tym celu należy wcisnąć przyciskami OK i BACK i przytrzymać przez kilka sekund (na wyświetlaczu pojawi się symbol klucza). Dzięki tej blokadzie wszystkie przyciski sterowania są wyłączone. Aby je odblokować, należy ponownie wcisnąć przyciskami OK i BACK i przytrzymać przez kilka sekund.
Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy zawsze odłączyć go od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika głównego.

– Części ze stali nierdzewnej oraz emaliowane pozostaną jak nowe, jeśli będą odpowiednio czyszczone wodą z dodatkiem specjalistycznych środków czyszczących, a następnie dokładnie osuszone.
– Należy absolutnie unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnie. **Nie stosować oczyszczarek parowych i nie czyścić bezpośrednim strumieniem wody.**
– Plamy o różnym składzie (sosy, cukry, albuminy i tłuszcze), które mogą powstawać na dnie piekarnika, pochodzą z rozlanych lub rozsypanych fragmentów i resztek pieczonych potraw. Takie resztki na dnie piekarnika powstają w wyniku zastosowania zbyt wysokiej temperatury oraz / lub zbyt małych pojemników lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy podczas pieczenia. Można temu zaradzić dzięki zastosowaniu pojemników o wysokich brzegach lub ociekacza z wyposażenia piekarnika. Zabrudzenia w dolnej części piekarnika zaleca się czyścić przy ciepłym piekarniku; jeśli odłoży się czyszczenie na później, usunięcie zabrudzeń może być trudniejsze.

Demontaż drzwi piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz Rys. 2a, Rys. 2b i Rys. 2c), wykonując następujące czynności:

– Zawiasy (A) posiadają dwie ruchome śruby (B). Po wyjęciu śruby (B) zawias się odblokowuje.
– Następnie należy podnieść drzwiczki i wyjąć je, ciągnąc najpierw do góry, a następnie na zewnątrz; aby wykonać powyższe czynności, należy chwycić boki drzwiczek w pobliżu zawiasów.
– Aby ponownie zamontować drzwi, należy przede wszystkim nałożyć zawiasy w odpowiednie miejsca.
– Na końcu, przed zamknięciem drzwi, należy pamiętać o przykręceniu dwóch ruchomych śrub (B), które służą do przymocowania zawiasów.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika (Rys. 3)

– Drzwiczki należy czyścić od wewnątrz i od zewnątrz ciepłą wodą i miękką ściereczką po całkowitym ostudzeniu piekarnika. Szkła czyścić specjalnym detergentem.
– Do czyszczenia szklanych powierzchni piekarnika nie należy używać szorstkich, ściernych materiałów, ani ostrych, metalowych skrobaków, ponieważ można je porysować lub stłuc szkło.
– Części emaliowane, podobnie jak wnętrze piekarnika, czyścić ciepłą wodą oraz nieściernymi środkami czyszczącymi.
– W celu przeprowadzenia dokładniejszego czyszczenia można zdemontować ozdobną maskę z tworzywa sztucznego z drzwi piekarnika. Po otwarciu drzwi nacisnąć maskę z boku po obu stronach i wyjąć. Postępować zgodnie ze wskazówkami na rysunku. Aby ponownie zainstalować maskę na drzwiach piekarnika, należy wsunąć ją do obsady i lekko docisnąć, aż zaskoczą boczne zaczepy.

Demontaż ram bocznych

Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z tulei.
Przechylić ramę do góry na ok. 60° i lekko popchnąć w kierunku nachylenia. Trzymając ramę przechyloną, wyjąć dwa górne zaczepy z otworów obsady.

Montaż ram bocznych

Przechylić ramę i włożyć zaczepy górne w otwory. Lekko pchnąć w kierunku nachylenia.
Trzymając ramę przechyloną, pociągnąć w kierunku przechylenia tak, aby zaczepy zatrzasnęły się w zewnętrznej części ścianki komory.
Obrócić ramę w stronę ścianki komory. Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z tulei.

Wymiana żarówki w piekarniku (Rys. 4)

Piekarniki Franke są wyposażone w dwie prostokątne lampki. Aby wymienić żarówkę wewnątrz piekarnika, należy:

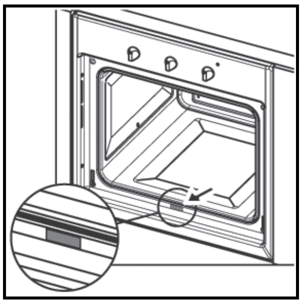
– zawsze odłączyć urządzenie od zasilania wyłącznikiem wielobiegunowym, instalowanym w przypadku stałego podłączenia urządzenia do sieci, bądź poprzez wyjęcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka;
– zdjąć szklaną osłonę (A), podważając ją płaskim śrubokrętem;

– wyjąć żarówkę z oprawy i wymienić na nową, odporną na wysoką temperaturę (300 °C) o następujących parametrach:
Napięcie: **220/240V ~ 50-60Hz halogenowa**
Moc: **25W**
Trzonek: **G9 (żarówka halogenowa).**

Uwaga: Nie dotykać żarówki bezpośrednio rękami; użyć szmatki lub papieru nieprzepuszczającego ciepła.

Serwis

W razie ujawnienia się usterek w działaniu urządzenia należy skontaktować się z Serwisem Technicznym, którego adres znajdziecie Państwo na załączonej liście.



Nie korzystać z usług nieautoryzowanych serwisów.

Należy podać:

– rodzaj usterki;
– model urządzenia (Art.);
– numer seryjny (S.N.).

Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów na certyfikacie gwarancyjnym.

Ostrzeżenia bezpieczeństwa

W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

Aby zapewnić sprawność oraz bezpieczeństwo tego urządzenia AGD:
– należy korzystać z usług wyłącznie autoryzowanych serwisów technicznych;
– zawsze żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych;
– urządzenie zostało zaprojektowane do zastosowań nieprofesjonalnych w mieszkaniach; nie wolno zmieniać parametrów;
– na tabliczce znamionowej podane są symbole krajów, w których obowiązują dane instrukcje;
– bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo uziemione zgodne z obowiązującymi normami i przepisami.
– **Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych oraz pewnych części drzwiczek piekarnika podczas jego pracy, ponieważ bardzo mocno się rozgrzewają. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci i upewniać się, że nie zbliżają się zbytnio do pracującego piekarnika.**

Dzieci nie mogą mieć styczności z:

– pokrętłami i przyciskami, a także z całym urządzeniem w ogóle;
– częściami opakowania (torebki, styropian, gwoździe itp.);
– samym urządzeniem, podczas pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu - urządzenie jest bardzo nagrzane;
– urządzeniem, które nie jest już eksploatowane (w tym przypadku należy zabezpieczyć części potencjalnie niebezpieczne).

UWAGA: W obecności dzieci oraz zawsze wtedy, gdy piekarnik jest zamontowany na takiej wysokości, że mogą one dostać do panelu sterowania, zaleca się włączenie blokady zabezpieczenia przed uruchomieniem przez dzieci (🔑) opisanej powyżej na początku rozdziału “Czyszczenie i konserwacja piekarnika”.

Unikać następujących czynności:

– dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała;
– obsługiwania urządzenia na boso;
– ciągnięcia urządzenia lub przewodu zasilającego w celu odłączenia go od gniazda sieciowego;
– przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
– zasłaniania otworów wentylacyjnych oraz odprowadzania ciepła;
– kładzenia przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach urządzenia;
– narażania urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca);
– wykorzystywania piekarnika jako schowka na przedmioty;
– stosowania płynów łatwopalnych w pobliżu urządzenia;
– stosowania adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
– zlecania instalacji lub napraw osobom niewykwalifikowanym.

W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

– instalacja (zgodnie z instrukcjami producenta);
– w razie wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia;
– wymiana gniazdka, gdy gniazdko nie pasuje do wtyczki urządzenia.

W następujących sytuacjach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta:

– bezzwłocznie po rozpakowaniu, w razie wątpliwości co do tego, czy urządzenie nie jest uszkodzone;
– wymiana lub uszkodzenie przewodu zasilającego;
– uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie urządzenia wymagające oryginalnych części zamiennych.

Zaleca się:

- wykorzystywanie piekarnika wyłącznie do pieczenia potraw bez jakichkolwiek innych zastosowań;
- przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia oraz w razie nieprawidłowej pracy urządzenia, należy odłączyć je od zasilania;
- wkładając i wyjmując naczynia z piekarnika należy stosować odpowiednie rękawice do piekarników;
- ponieważ uchwyt drzwiowy może mieć zawsze wyższą temperaturę na końcach (w związku z ewentualnym wychodzącym gorącym powietrzem), należy go zawsze chwytać na środku;
- zawsze sprawdzać, czy pokrętła znajdują się w położeniach zero, gdy urządzenie nie pracuje;
- gdy podejmie się decyzję o zaprzestaniu eksploatacji urządzenia, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z: błędnej instalacji lub nieprawidłowego, niewłaściwego oraz irracjonalnego użycia.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o ograniczonej sprawności psychicznej lub ruchowej (w tym dzieci), a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Instalacja

Ważne: Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi normami oraz przepisami. Przeprowadzenie instalacji należy zlecić osobom posiadającym odpowiednie kwalifikacje zawodowe i uprawnienia.

Uwagi na temat mebli

Meble, w których zabudowywane będą urządzenia AGD, powinny być wykonane z tworzywa sztucznego lub drewna fornirowanego. Wszystkie komponenty oraz kleje powinny być odporne na wysoką temperaturę (maks. 100 °C): nieodpowiednie materiały i kleje mogą powodować odkształcenia i odklejanie. W meblu należy zapewnić możliwość poprowadzenia przewodów elektrycznych i podłączenia elektrycznego. Mebel, w którym zabudowany zostanie piekarnik, powinien być wystarczająco mocny, aby wytrzymać ciężar tego urządzenia.
Piekarnik należy bezpiecznie zamontować w specjalnej niszy przewidzianej do tego celu. Piekarnik można zamontować w wysokiej szafce lub pod płytą, pod warunkiem że zapewni się wystarczającą wentylację (patrz odpowiedni rys. 5 w zależności od modelu).

Tylko modele 910 M 48D

Aby zapewnić jednolity wygląd piekarnika oraz szuflady do podgrzewania potraw, zaleca się zamocowanie na bokach szuflady dwóch profili na wyposażeniu tego piekarnika. Czynność tę należy wykonać po zainstalowaniu piekarnika (patrz poprzedni paragraf), po zdjęciu zabezpieczenia z profili (od strony z klejem). Profile należy nakleić na boczne krawędzie struktury otwartej szuflady. Należy zachować szczególną staranność, aby zapewnić dopasowanie do struktury piekarnika (patrz Rys. 5e-Rys. 5f oraz Rys. 6a-Rys. 6b-Rys. 6c).

Instrukcje montażu

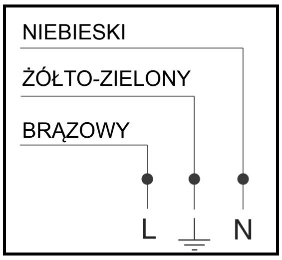
Włożyć urządzenie do wnęki; przymocować korpus do mebla przy pomocy 4 dostarczonych wkrętów, wykorzystując otwory wykonane na ściankach bocznych.
W przypadku zabudowy pod płytą kuchenną, wcześniej odwrócić w prawo lub w lewo złącze płyty (R) w taki sposób, aby umożliwić prawidłowe włożenie piekarnika (patrz Rys. 7a-Rys. 7b).

Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarnik FRANKE jest wyposażony w trójbiegunowy przewód zasilający z wolnymi zaciskami.

Jeśli piekarnik będzie podłączony na stałe do sieci zasilania elektrycznego, należy przewidzieć urządzenie odłączające o rozwarciu styków wystarczającym do zapewnienia całkowitego rozłączenia w warunkach przepięcia kategorii III. Upewnić się, czy:

a) wtyczka i gniazdko są dostosowane do prądu 16 A;
b) są one łatwo dostępne i ulokowane tak, by żadne części pod napięciem nie były dostępne podczas wkładania lub wyjmowania samej wtyczki;
c) wtyczka daje wkładać się do gniazdka bez problemów;
d) po włożeniu wtyczki do gniazdka piekarnik zabudowany w meblu nie opiera się na niej;
e) nie są podłączone zaciski dwóch urządzeń do tej samej wtyczki;
f) podczas wymiany kabla zasilającego zastosowano kabel o parametrach 3 x 1,5 mm^2 typu H05VV-F;
g) należy przestrzegać biegunowości wolnych zacisków (Brązowy=Faza – Niebieski=Zero – Żółto-zielony=Uziemienie).



Uwaga! Należy sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej w Państwa domu (napięcie, maksymalna moc oraz prąd) odpowiadają parametrom piekarnika FRANKE.

Uwaga! W razie uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić wymianę u producenta, w serwisie technicznym lub u innej osoby o podobnych kwalifikacjach. W ten sposób zapobiegnie się ewentualnym zagrożeniom.

Dane techniczne

Wymiary użytkowe piekarnika:
szerokość 430 mm
głębokość 410 mm
wysokość 320 mm
model 60+: wysokość 385 mm

Pojemność użytkowa piekarnika:
57 l
model 60+: 67 l

Pobór (grzanie konwenc.):
aby osiągnąć temp. 175 °C: 0,32 kW/h
aby utrzymać temp. 175 °C: 0,62 kW/h
pobór łączny: 0,94 kW/h

Pobór (funkcja z termoobiegiem):
aby osiągnąć temp. 200 °C: 0,31 kW/h
aby utrzymać temp. 200 °C: 0,81 kW/h
pobór łączny: 1,12 kW/h

Napięcie i częstotliwość zasilania:
220/240 V ~ 50-60 Hz

Moc ogółem oraz obciążalność bezpiecznika:
2850 W - 16 A

Moc grzałki:
górnej 1000 W
dolnej 1250 W
grilla 2250 W
okrągłej 2000 W
wentylatora z napędem 30 W
żarówki oświetlenia piekarnika 25 W x 1
wentylatora obiegowego 15 W

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw europejskich:

- 2006/95/WE (Niskie Napięcie);
- 2004/108 EWG (Kompatybilność Elektromagnetyczna).

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z postawieniami włoskiej ustawy nr 15 z 25 lipca "Wprowadzenie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE oraz 2003/108/WE dotyczących zmniejszenia użycia niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz o utylizacji odpadów".

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie nie powinno być złomowane wraz z innymi odpadami.

Zatem użytkownik musi dostarczyć wycofane z eksploatacji urządzenie do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych albo oddać je do sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia tego samego typu.

Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji przyczynia się do uniknięcia możliwego szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

Nieprawidłowe złomowanie urządzenia podlega sankcjom administracyjnym przewidzianym we włoskiej ustawie nr 22/1997 (art. 50 i następne ustawy nr 22/1997).